MARJOLAINE

Qui mieux que le prolifique Philippe Chevrier pour ressusciter l'iconique *49 rue du Rhône* suite au départ mouvementé du Relai de l'Entrecôte. Après un passage à vide durant laquelle on pensait voir l'adresse péricliter, le chef étoilé de Château-Vieux dégaine sa spatule et lui insuffle une nouvelle âme : Le Marjolaine voit le jour. Soufflant un air de renouveau qui sent bon l'origan, le thym et le romarin, la métamorphose s'opère aussi bien dans l'atmosphère du lieu que dans l'assiette. Un tour de force qui s'opère sans toucher un iota à l'agencement et avec lequel on passe d'un bistrot français à une trattoria typique du vieux Turin. Côté palais, c'est le chef Francesco Tedesco qui orchestre le valse des mets avec, à l'honneur, carpaccio di manzo aux échalotes croquantes et noisettes, céleri et « Grana Padano », le bollito misto, sauce verte, sauce poivron-tomate etmostarda di Cremona et le divin linguine au homard, sauce tomate.

Restaurant Marjolaine
Rue du Rhône 49,
1204 Genève
www.marjolaine.ch

AU-DELÀ DE L'EXCELLENCE

Emboitant le pas de l'école hôtelière de Lausanne qui a hissé son restaurant d'application au rang d'adresse gastronomique prisée, Glion place la barre plus haut avec *Bellevue*. Niché dans le campus historique - rénové par Michel Gicquel et Natacha Froger pour l'occasion – l'établissement réuni une kyrielle de Meilleurs Ouvriers de France, à commencer par Dominique Toulousy, ex-chef doublement étoilé des Jardins de l'Opéra à Toulouse, Benoît Carcenat, ancien second de Benoît Viollier et Chantal Wittmann et 1ère femme MOF en arts de la table. Un casting qui se mue dans la carte en une supernova gustative tirée d'une cuisine traditionnelle revisitée, avec à la clé, une mention "pupille dilatée" pour la raviole de foie gras à la truffe . Coté carte des vins, on n'est pas en reste, élaborée par Reza Nahaboo et Fabien Mène, respectivement 1er et 3ème meilleurs sommeliers de Suisse 2016. Elle fait la part belle aux vignerons vaudois et allie les grands domaines (peut-être un peu trop, on reconnait là le classicisme de Paolo Basso) et les bouteilles, plus confidentielles, telles qu'un Vouvray le Clos de Vincent Carême, un Pouilly Fumé d'Alexandre Bain, une Syrah vieille vigne de Simon Maye ou un Catarratto sicilien de Terre Nere.

Le Bellevue
Route de Glion 111
1823 Glion-sur-Montreux
+41 21 966 35 25
www.glion.edu